



Produktspezifikation: Smoked Eiche Gerstenmalz

Eichenrauchmalz hergestellt aus ausgewählter regionaler Sommerbraugerste. Sechs Tage im Keimkasten schonend und intensiv gelöst. Über frischem Rauch aus reinem Eichenholz gedarrt, entsteht ein angenehmes, intensives und würziges Raucharoma.

| <i>Parameter</i> | <i>Minimum</i> | <i>Maximum</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|---|----------------|----------------|
| Wassergehalt | | 7,0 | % |
| Feinschrotausb./ TrS | 80,5 | | % |
| Würzefarbe | 3,0 | 4,5 | EBC |
| Friabilimeterwert | 80,0 | | % |
| Ganzglasigkeit | | 2,0 | % |
| Rohstoff Sommerbraugerste | Aussehen gelbe bis hellbraune Körner, weißes Korninneres | | |
| Herkunft Deutschland | Verpackung lose, BigBag und 25kg Sack | | |
| Zutaten Gerste, Wasser | Haltbarkeit bei sachgemäßer, kühler (max. 18°C), trockener Lagerung mindestens 24 Monate | | |
| | Verfügbare Qualitäten konventionell, EU-Bio, Bioland | | |

Stand: 04/2024